

Espagne  
Pays Basque

G  
O  
R  
K  
A  
  
I  
Z  
A  
G  
I  
R  
R  
E



*Sélection Vignoble du Monde*



## Gorka Izaguirre 2023

Le vin présente une robe jaune paille brillant avec des reflets verts et de légers éclats métalliques. Le nez offre une intensité aromatique élevée, où dominent des notes d'agrumes et de pomme fraîche. Une légère touche balsamique, encore marquée par un soupçon de réduction, vient compléter l'ensemble et apporter de la complexité. En bouche, l'acidité est bien intégrée et offre une sensation à la fois vive et équilibrée. Fermenté à basse température, avec trois mois d'élevage sur lies pour partie du volume, ce Txakoli présente un corps léger mais structuré, à la finale sèche et persistante.

## Informations Techniques

|                       |                                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages               | 50% Hondarrabi Zuri, 50% Hondarrabi Zerratia                                                                 |
| Région                | Pays Basque                                                                                                  |
| Appellation           | D.O. Bizkaiko Txakolina                                                                                      |
| Vignobles             | 30 Ha distribués sur 10 parcelles, orientés sur-est.                                                         |
| Climat                | Maritime                                                                                                     |
| Irrigation            | Non                                                                                                          |
| Age des vignes        | 10 ans de moyenne                                                                                            |
| Densité de plantation | Faible, 3 600 pieds / ha                                                                                     |
| Rendements            | 7 Tonnes / ha                                                                                                |
| Sol                   | Argile                                                                                                       |
| Culture               | Raisonnée                                                                                                    |
| Vinification          | Pressurage direct avant débourbage à 10°C pendant 36h. Fermentation en cuves Inox à basse température (14°C) |
| Elevage               | 3 à 4 mois sur lies en cuves Inox.                                                                           |
| Alcool                | 12.5%                                                                                                        |
| Acidité               | 7,08 g/l                                                                                                     |
| Ph                    | 3.41                                                                                                         |
| Sucre Résiduel        | 2,3 g/l                                                                                                      |
| Durée de garde        | 1 à 5 ans                                                                                                    |
| T° de service         | 8 - 10 °C                                                                                                    |
| Production            | 180 000 bouteilles                                                                                           |

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Pays Basque

Le Pays basque viticole fut reconnu en plusieurs étapes, avec la création de la DO Getariako Txakolina en 1989, puis de la DO Bizkaiko Txakolina en 1994 et enfin de la DO Arabako Txakolina en 2002. Ces appellations se situent majoritairement le long de la côte, à l'extrême nord de l'Espagne, et couvrent aujourd'hui un peu plus de 960 hectares au total. Le paysage, bordé par l'océan Atlantique, est morcelé en de nombreuses petites parcelles souvent héritées de génération en génération. Le climat y est très humide et océanique, caractérisé par des précipitations avoisinant souvent les 1 500 mm par an. Les étés sont modérément chauds, généralement tempérés par la proximité de la mer, mais la pluviométrie et la fraîcheur nocturne contribuent à maintenir de bonnes acidités dans les raisins. Les trois DO se distinguent selon leur localisation : Getariako Txakolina autour de Getaria et Saint-Sébastien Bizkaiko Txakolina dans la province de Biscaye et Arabako Txakolina dans la province d'Alava, autour de la ville d'Amurrio. Le cépage phare est le Hondarrabi Zuri, qui donne ici la majorité des blancs légers et nerveux. Les rouges, bien plus rares, proviennent principalement du Hondarrabi Beltza. Les rendements demeurent modestes en raison du climat frais et de la taille en pergola souvent adoptée pour mieux aérer les vignes. Les sols varient selon les zones: on retrouve des formations argileuses et calcaro-argileuses sur les coteaux côtiers, alors que l'intérieur des terres présente parfois des substrats plus pierreux, voire schisteux, notamment vers la limite de la Rioja Alavesa. Cette diversité de terroirs se prête à des styles de Txakoli plus riches et plus structurés dans les vallées plus enclavées, tandis que les parcelles les plus proches de l'océan produisent souvent des vins très vifs et iodés.

## Gorka Izagirre

Redéfinir les vins blancs Basques Désireuse de revitaliser le Pays basque et sa culture, la famille Azurmendi, Eneko et son oncle Gorka, ont créé en 2005 un projet audacieux pour la gastronomie et la viticulture basques, devenant rapidement des modèles dans ces deux domaines. Dès le départ, l'objectif de ce viticulteur était de stimuler la culture de cépages autochtones pour produire des vins uniques reflétant le grand potentiel de cette magnifique zone viticole. Les vins de Gorka Izagirre proviennent de son propre vignoble de 42 hectares de vignes situées sur des pentes raides qui atteignent parfois plus de 30 % d'inclinaison. Seuls sont plantés les cépages Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia et Hondarrabi Beltza, qui poussent en très petites grappes et ne pèsent, en moyenne, que 80 à 100 gr.



Ces types de raisins sont rares et très concentrés. La famille est le plus grand producteur et possède la plus grande plantation de Hondarrabi Zerratia et Beltza au monde avec 22ha. Le domaine produit en moyenne 280 000 bouteilles chaque année. Nous importons actuellement deux cuvées : Gorka Izagirre et G22. Gorka Izagirre représente le jeune txakolis moderne de Bizkaia. Il est issu d'un assemblage de 50% de Hondarrabi Zuri et 50% de Hondarrabi Zerratia. D'autre part, le G22 représente l'évolution du txakoli vers un vin plus gastronomique, doté d'une capacité de vieillissement très intéressante, élaboré à 100% avec l'Hondarrabi Zerratia. Alors que le Gorka Izagirre est un vin frais, vif et aromatique, le G22 est un vin complexe, riche et élégant. Le Gorka Izagirre est un excellent vin en apéritif et accompagne parfaitement les fruits de mer et le poisson.

**« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »**

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)